

1° Premio Concorso di Cucina BCC del Garda-Lugana Festival "Il Lugana nel piatto"

Il Format

Il Concorso di Cucina BCC del Garda – Lugana Festival è rivolto a tutti gli chef di ristoranti, trattorie, strutture alberghiere con ristorazione situati all'interno dei comuni di Sirmione, Desenzano, Peschiera, Lonato e Pozzolengo (i comuni che rappresentano il territorio di produzione del Lugana D.O.C.).

La modalità di partecipazione prevede la realizzazione ad hoc di una ricetta gastronomica originale di un antipasto all'interno del quale uno degli ingredienti deve essere obbligatoriamente il vino Lugana, protagonista indiscusso del Lugana Festival.

Nello specifico si richiede ai partecipanti:

- Una scheda tecnica del piatto dove specificare gli ingredienti, il modo in cui è stato utilizzato il Lugana, la filosofia del piatto e un'indicazione dei vini da abbinare;
- Una foto professionale del piatto;
- Un contenuto video (dai 30 ai 60 secondi) in cui si raccontino il proprio territorio, la cucina, i vigneti, la preparazione o l'ospitalità della propria struttura.

Questo tipo di modalità permette una selezione rapida e garantisce un forte contenuto da promuovere e diffondere attraverso le piattaforme social al fine di ampliare la comunicazione sui media informativi.

Questi contenuti devono essere inviati via mail all'indirizzo: segreteria@luganafestival.it entro le ore 18.00 di venerdì **9 ottobre 2026**.

La selezione

Tutte le adesioni ricevute verranno esaminate da una giuria tecnica che selezionerà otto finalisti, i quali saranno chiamati a partecipare alla finale del concorso tramite comunicazione ufficiale che arriverà ai finalisti entro lunedì 12 ottobre.

La finale si svolgerà nel pomeriggio di lunedì 19 ottobre presso il Villa Cortine Palace Hotel Relais Chateau dove i finalisti dovranno realizzare il proprio piatto per presentarlo e farlo assaggiare alla giuria ufficiale del Concorso, composta da 3 chef e da 3 rappresentanti degli enti promotori del Lugana Festival.

La giuria selezionerà i primi tre classificati e conferirà un premio speciale alla ricetta più originale e particolare.

I premi

I premi sono gentilmente offerti dall'azienda GIELLE FORNITURE ALBERGHIERE e sono costituiti da buoni spesa da utilizzare all'interno dell'azienda stessa, situata in via Giovanni Quarena, 143 a Gavardo (BS).

Primo classificato: un buono dal valore di euro 1000

Secondo classificato: un buono dal valore di euro 600

Terzo classificato: un buono dal valore di euro 400

Premio Speciale: premio messo a disposizione dal Consorzio Lugana D.O.C.

Informazioni

Tutte le informazioni relative al Festival e al Concorso (regolamento, giuria, ecc.) sono disponibili sul sito: www.luganafestival.it.

Eventuali e ulteriori informazioni e chiarimenti possono essere richiesti via mail al seguente indirizzo: segreteria@luganafestival.it.

Nel testo si prega di specificare la natura del chiarimento richiesto e si prega di inserire un numero telefonico per essere ricontattati dalla Segreteria del Lugana Festival.